

Speiseplan vom 26.05. bis 29.05.2025

<i>Datum</i>	<i>Tagesmenü</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>	<i>Dessert</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>
Montag 26.05.2025	Thunfisch-Gemüseauflauf (Nudeln, Thunfisch, Tomate, Paprika, Zucchini, Schmelzkäse)	f.a1.4.j.	Obstkorb	(1)
Dienstag 27.05.2025	Gemüsefrikadelle Sesamkartoffeln Eisbergsalat mit Kräuter dressing (Essig-Öl)	k.(l.)	Sahnepudding	g.a1. (h1.h2.h3. f.c.)
Mittwoch 28.05.2025	Hähnchen-Curry Geschnetzeltes (Hähnchen, Erbsen, Pfirsich) Vollkornreis	g.	Buttermilchdessert	g.
Donnerstag 29.05.2025	Feiertag Christi Himmelfahrt			

Speiseplan vom 02.06.bis 05.06.2025

<i>Datum</i>	<i>Tagesmenü</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>	<i>Dessert</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>
Montag 02.06.2025	Wurstgulasch (Geflügelbockwurst, Tomaten, Paprika, Zwiebeln) Vollkornnudeln	2.3. a1.(c.f.)	Quarkspeise	g.
Dienstag 03.06.2025	Gnocchi mit Blattspinat (Sahne und geriebener Hartkäse) Eisbergsalat mit Senf Dressing (Essig und Öl)	a1.c.g. j.	Obstkorb	(1.)
Mittwoch 04.06.2025	Backfisch Reisanade Eblyauflauf (Möhren, Paprika, Bohnen)	d. g.c.	Karamell Pudding	g.a1.2. (h1.h2.h3. c.f.)
Donnerstag 05.06.2025	Griechischer Kichererbsen Eintopf (Tomaten, Möhren, Kartoffeln, Paprika, Oregano) Dinkelvollkorn Brötchen	(l.) a5.	Rhabarber Crumble (Streusel)	a1.

Speiseplan vom 09.06. bis 12.06.2025

<i>Datum</i>	<i>Tagesmenü</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>	<i>Dessert</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>
Montag 09.06.2025	Pfingstmontag			
Dienstag 10.06.2025	Ferien Tag			
Mittwoch 11.06.2025	Rindfleischgehacktes- Gemüse-Soße Vollkornnudeln	a1.(c.f)	Joghurt	g.
Donnerstag 12.06.2025	Kartoffel-Spinat-Lachs Auflauf	d.a1.c. g.	Schokopudding	g.a1. (h1.h2.h3. c.f.)

Speiseplan vom 16.06. bis 19.06.2025

<i>Datum</i>	<i>Tagesmenü</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>	<i>Dessert</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>
Montag 16.06.2025	Kabeljau Filet in Soße Kartoffeln Blattsalat (Essig-Öl Dressing)	g. (l.)	Obstkorb	(1.)
Dienstag 17.06.2025	Vegetarische Erbsensuppe (Kartoffeln, Möhren, Porree, Sellerie) Dinkelvollkorn Brötchen	(l.) a5.	Westfälische Quarkspeise (Quark, Kirschen, Schokoraspel)	g.a5. (h1.h2.f.)
Mittwoch 18.06.2025	Gyrosauflauf (Hähnchengyros, Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Sahne, Reibekäse) Vollkornreis	g.	Karamellpudding	g.a1. (h1.h2.h3. c.f.)
Donnerstag 19.06.2025	Feiertag Fronleichnam			

Speiseplan vom 23.06. bis 25.06.2025

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 23.06.2025	Kartoffel – Spinat – Tortilla (Kartoffelscheiben, Blattspinat, Eier, Käse) Bunte Blattsalate mit Essig- Öl Dressing	c.g.(l.) g.	Obstkorb	(1.)
Dienstag 24.06.2025	Bunter Nudelsalat (Vollkornnudeln, Paprikawürfel, Erbsen, Mais, Eier, Majonäse) Fisch	a1.g.i.j.4.c (f.) d.g.	Quark mit Erdbeeren	g.
Mittwoch 25.06.2025	Bunter Bohnen Eintopf (weiße und grüne Bohnen, Kidneybohnen, Mais, Kartoffeln, Tomaten) Roggenbrötchen	(l.) a2.	Milchreis mit Zimt und Zucker	g.
Donnerstag 26.06.2025	Hähnchen Knusperfilet (Cornflakes Panade) Bulgur mit Tomaten und Erbsen	a1.c. a1.	Grießpudding	g.a1.c.(f.)

Zusatzstoffe:

1 = gewachst bei Obst, besonders Äpfel und Zitrusfrüchte,

2 = färbende Lebensmittel (Farbstoffe= Kurkuma, Paprikaextrakt, Tropenfruchtextrakt)

3= Nitrit Pökelsalz, 4 = Konservierungsstoffe, 5 = Süßungsmittel, 6 = Aromen

Allergene:

a = Gluten haltiges Getreide – sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4Hafer, a5 Dinkel), b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse, d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse,

e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, f = Sojabohnen und draus hergestellte Erzeugnisse,

g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose) h = Schalenfrüchte (h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Cashewnüsse, h5 Pekan Nüsse, h6 Pistazien, h7 Makadamia Nüsse, h8 Queensland Nüsse) und daraus hergestellte Erzeugnisse, i = Sellerie und draus hergestellte Erzeugnisse, j = Senf und draus hergestellte Erzeugnisse,

k = Sesamsamen und draus hergestellte Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse, n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

() Kann Spuren des Allergens enthalten.

Da in unserem Betrieb auch Produkte mit allergenen Zutaten verarbeitet werden, kann eine unbeabsichtigte Kontamination mit kennzeichnungspflichtigen Allergenen nicht zu 100 % ausgeschlossen werden.